BOISSONS

Boissons chaudes

(7)	CAFÉ CIME - Artisan Torréfacteur Nantais	
V	Expresso / Allongé	2,20€
	Double	3,80€
	Déca Expresso / Allongé	2,40€
	Noisette	2,40€
	Flatwhite, Cappuccino	4€
	Latte	4,50€
	Chocolat chaud Valrhona	4,90€
\bigcirc	THÉINE - Maison de thé Nantaise	
	Thés & Infusions du moment en vrac BiO	4,30€

Boissons fraiches

Plancoët 1L plate & gazeuse	6€
Plancoët 50cl plate & gazeuse	4,50 €
Plancoët bulles 33cl Supp tranche 0,30€	4€
Breizh cola ou Breizh cola zéro - 33cl	4,50 €
Lemonaid Citron vert pétillant Bio - 33cl BiO	5€
💙 Craft soda Pêche & Jasmin London essence - 20cl	4 €
Limonade London essence - 20cl	4 €
Ginger beer Hysope - 20cl	4 €
Tonic Hysope - 20cl	4 €
Jus de fruits le Coq toqué - 25cl BíO Abricot du Roussillon / Tomate romarin / Pomme pulpée	5€
Breizh tea - 33cl	4,50€

Bières & Co



WINCH Lager - Blonde légère 5%- LAB	4€	7€
EXOCET - Indian Pale Ale 6% - LAB	4,50€	8,50€
Bière du moment	4,50€	8,50€
Bière sans alcool 0% - 33cl	5,	50€
Cidre Brut du moment - 33cl	7.0	00€

Let's Party

	Spritz Vrignaud	9€
	Spritz Limoncello ou Pampelle ou Fleur de sureau	9,50€
\Diamond	SOUR! Pisco, Mezcal, Amaretto, Whisky ou Fine de Bretagne	9,50€
	MULE! Moscow ou Jamaïcan, London ou Elixir Gingembre frais, citron vert, ginger beer	11€
\Diamond	& nos Cocptails de saison sur ardoise	

Gins & To V

Gin 4cl & tonic Hysope 20cl accompagné des garnitures aromatiques qui les subliment !

Acrobate - Charente Yuzu, genièvre, spiruline		10,50€
Heol an oriant 1672 - Morbihan Cardamome, orange, poivres, baie	e rose	11€
Le Gin Christian Drouin - Norman A l'eau de vie de cidre, 30 variétés c		12€
Hendrick's - Ecosse Concombre, rose		12,50€
Algaïa - Morbihan Algues, verveine, notes herbacées		12€
Isle of harris - Ecosse Pin, orange, iode		12,50€
Juniper N°3 / 0% alcool - France Notes florales, verveine, citron		11€
Juniper N°2 / 0% alcool - France Notes épicées, genièvre		11€

Whisky

	Lefort Blend France - Notes de fruits secs, céréales, vanille	7€
	Whisky glenfiddich 12ans triple oak Écosse - Fruité, notes épicées, arômes de chêne	10,50€
\Diamond	Whiskey Green Spot Irlande - Bois grillé, orge, pomme	11,50€
	Peat Chimney tourbé Écosse - Fumé, fruits blancs compotés, café	9,50€
	The Peat Monster tourbé Blend Écosse - Puissant, fumé, notes de menthe, réglisse	9€
	Whisky Bellevoye du moment - Bleu / Blanc / Rouge France - Triple malt	8,5€/9€/9,5€
	Phums	
	Embargo blanc ou ambré Assemblages Caraïbes - Maturation en fûts de cognac	7€
\Diamond	Matugga Golden Rum Ouganda - fruits confits, caramel, poivre de Sichuan, épice douces. Fûts de chêne anglais	10 €
	Mezan XO rhum hors d'âge Jamaïque - Léger, notes de banane et épices douces	9€
	Jm vsop rhum très vieux agricole Martinique - Robe caramel doré, notes boisées sèches & fumées, café torréfié. Fûts de bourbons américains	10,50€
\Diamond	Mandatorio xo rhum vieux Pérou - Épicé, écorce d'orange, canne, gourmand, Fûts de cognac et Grand Marnier	10,50 €
	El pasador de Oro - Pasión Guatemala - Saveurs fruitées et boisées, fûts de cognac	9,50€
	Nos coups de cœur	

Liqueurs

	Liqueur de menthe Nantaise Maison coco	5,50€
	Délice de caramel au sel de Noirmoutier Vrignaud	6,50€
	Amaretto aux amandes de Sicile Villa Massa	6,50€
	Elixir Liqueur végétale de chanvre <i>BiO</i> Frères Dutier	8,50€
\Diamond	Liqueur de Poire Williams <i>BiO</i> Vrignaud	7€
	Limoncello Nantais Maison coco	6€
	Spiritueux	
	Mezcal d'Oaxaca BiO Union - Agaves Espadin et Cirial	8€
	Pisco Quebranta Cuatro Gallos	7,50€
\Diamond	Fine de bretagne Tradition BiO Distillerie du Gorvello Morbihan	7,5€
	Armagnac hors d'âge Dartigalongue	9,50€
	VSOP Cognac Naud	11,50€
	XO Cognac Naud	16€



VINS & CHAMPAGNES



Bulles	12cl	75cl
AOC Saumur Brut Méthode Traditionnelle De Chanceny	6,50€	29€
Mandibulles <i>BiO</i> Chardonnay, Dom Eric Chevalier		29€
VDF « Exilé » Petillant naturel Nature Chenin/Colombard, Dom. Lise et Bertrand Jousset		33€
AOC Champagne Réserve Brut Tradition Dom. Charpentier	12,50€	65€
AOC Champagne Rosé Dom. Charpentier		79€
AOC Champagne Conversion BIO Les Quatre Terroirs blanc de blanc, Grand Cru Pertois Moriss O	et	90€
Kosés		
IGP Méditérannée « Le petit Fontainebleau » <i>BlO</i> Grenache/Cinsault/Syrah, Dom. Grégory Node	6,50€	33€
AOC Menetou Salon <i>BiO</i> Pinot noir, Dom. Philippe Gilbert		39€

Vins hors carte

Découvrez également notre carte de vins exclusifs & en quantité limitée sur simple demande à notre équipe!

Blancs		
VAL DE LOIRE	12cl	75cl
AOC Muscadet « Clos des perrières » BiO Famille Héraud, Dom. Le vallon des perrières	5,50€	26€
AOC Muscadet « Les Houx » BiO Dom. Jo Landron		35€
AOC Muscadet « Clisson » Conversion BIO Famille Héraud, Dom. Le vallon des perrières		31 €
AOC Muscadet « Gabbro » Clos des Bouquinardières Dom. Jérôme Bretaudeau	BiO	55€
VDF « Melon B » <i>BiO</i> Dom. Landron Chartier		29€
AOC Gros Plant du Pays Nantais Sur Lie BiO « Folle blanche » Dom. Luneau Papin		30€
AOC Coteaux d'Ancenis « Révélation » BiO Malvoisie, Dom. Landron Chartier	6,50€	32€
IGP Val de Loire « Les 3 bois » BiO Chardonnay, Dom. Eric Chevalier		30€
AOC Saumur St Cyr « Hunaudière » Demeter Chenin, Fabien Duveau	6,50€	32€
AOC Chinon « Chinon Blanc » BiO Chenin, Dom. De L'Arpenty		39€
$\begin{tabular}{lll} AOP & Montlouis-sur-loire & Premier rendez-vous & Natural Chenin, Dom. & Jousset \\ \end{tabular}$	re	45€
AOC Menetou Salon <i>BiO</i> Sauvignon, Dom. Philippe Gilbert		42€
AOC Pouilly fumé « Elisa » Demeter Sauvignon, Dom. Jonathan Didier Pabiot		45€

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

AOP Mâcon « Les cousins de Javernand » Chardonnay, Chât. de Javernand	7€	35€
AOC Bourgogne Tonnerre BiO Chardonnay, Dom. Alain Mathias		39€
AOP Saint Romain « La Combe Bazin » Chardonnay, Dom. Pascal Prunier Bonheur		53€
AOP Meursault « Les Clous » Chardonnay, Dom. Pascal Prunier Bonheur		82€
VALLÉE DU RHÔNE		
IGP des Collines Rodaniennes Viognier, Dom. Christophe Pichon		35€
AOC Saint-Péray BiO Roussanne/Marsanne, Dom. De Lorient		49€
LANGUEDOC		
AOP Faugères « La Liquière » BiO Roussane/Grenache blanc, Chât. de la liquière		30,50€
AOC Corbières « Les Chemins Blancs » Demeter Grenache/Vermentino/Roussanne, Chât. la Baronne		34€
ALSACE		
AOP Riesling <i>BiO</i> Terres d'étoiles Riesling, Dom. Christophe Mittnacht		44€

Vins hors carte

Découvrez également notre carte de vins exclusifs & en quantité limitée sur simple demande à notre équipe!

Rouges	7	
	2cl	75cl
VAL DE LOIRE		
VDF Coteaux d'Ancenis « Gamay toujours » <i>BiO</i> 5,50 Gamay, Dom. Landron Chartier	€	27€
VDF « La parenthèse » <i>BiO</i> Pineau d'aunis, Dom. Delobel		29€
AOC Saumur Champigny « Le Bourg » BiO Cabernet Franc, Dom. Fabien Duveau		35€
AOC Chinon « Vieilles vignes » BiO Cabernet Franc, Dom. De L'Arpenty	€	29,50€
AOP Saint Nicolas de Bourgueil « Le Fondis » Demeter Cabernet Franc, Dom. Xavier et Agnès Amirault		41€
AOC Menetou Salon BiO Pinot noir, Dom. Philippe Gilbert		45€
BOURGOGNE / BEAUJOLAIS		
AOC Chiroubles « Vieilles vignes » Gamay, Chât. de javernand		33€
AOC Mâcon Bourgogne <i>BiO</i> Pinot noir, Chât. de javernand	€	36,50€
AOC Bourgogne Côte d'or Pinot noir, Dom. Pascal Prunier Bonheur		47€
AOC Pernand Vergelesses 1er Cru « les Fichots » Pinot noir, Dom. Antonin Guyon		69€
ALSACE		
AOP Alsace « Clos du Sonnenbach » BiO Pinot noir, Dom. Christian Barthel		35€

VALLÉE DU RHÔNE

30€
34€
46€
61€
30,50€
33€
40€
48€
34,50€
85€

Vins hors carte

Découvrez également notre carte de vins exclusifs & en quantité limitée sur simple demande à notre équipe!